Istruzioni per l'uso

CUCINA

IT

IT

GB

HU

Italiano, 1

English, 13

Magyar, 24

K1G11S/I

Sommario

Installazione

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

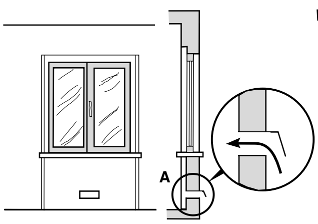
! L'installazione dell'apparecchio va effettuata secondo queste istruzioni da personale qualificato.

! Qualsiasi intervento di regolazione o manutenzione deve essere eseguito con la cucina disinserita dall'impianto elettrico.

Ventilazione dei locali

L'apparecchio può essere installato solo in locali permanentemente ventilati, secondo le norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti in vigore. Nel locale in cui viene installato l'apparecchio deve poter affluire tanta aria quanta ne viene richiesta dalla regolare combustione del gas (la portata di aria non deve essere inferiore a 2 m^3/h per kW di potenza installata).
Le prese di immisione aria, protette da griglie, devono avere un condotto di almeno 100 cm^2 di sezione utile ed essere collocate in modo da non poter essere ostruite, neppure parzialmente (*vedi figura A*).
Tali prese devono essere maggiorate nella misura del 100% – con un minimo di 200 cm^2 – qualora il piano di lavoro dell'apparecchio sia privo del dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma e quando l'afflusso dell'aria avviene in maniera indiretta da locali adiacenti (*vedi figura B*) – purché non siano parti comuni dell'immobile, ambienti con pericolo di incendio o camere da letto – dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come descritto sopra.

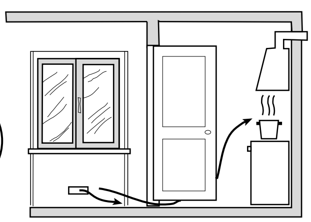
A



Apertura di ventilazione per l'aria comburente

B

Locale adiacente Locale da ventilare

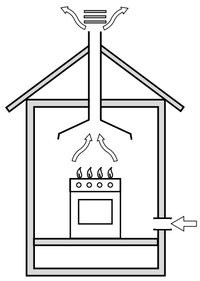


Maggiorazione della fessura fra porta e pavimento

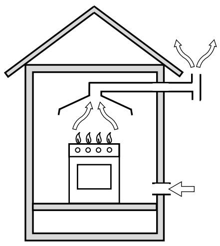
! Dopo un uso prolungato dell'apparecchio, è consigliabile aprire una finestra o aumentare la velocità di eventuali ventilatori.

Scarico dei fumi della combustione

Lo scarico dei fumi della combustione deve essere assicurato tramite una cappa collegata a un camino a tiraggio naturale di sicura efficienza, oppure mediante un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio (*vedi figure*).



Scarico direttamente all'esterno



Scarico tramite camino o canna fumaria ramificata (riservata agli apparecchi di cottura)

! I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano in basso, perciò i locali contenenti bidoni di GPL devono prevedere aperture verso l'esterno per l'evacuazione dal basso di eventuali fughe di gas.
I bidoni di GPL, vuoti o parzialmente pieni, non devono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.). Tenere nel locale solo il bidone in utilizzo, lontano da sorgenti di calore (forni, camini, stufe) capaci di portarlo a temperature superiori ai 50°C.

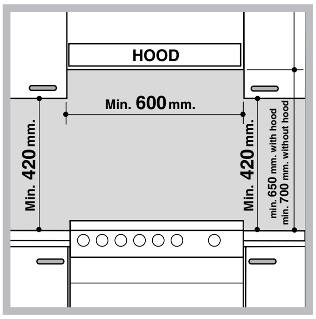
Posizionamento e livellamento

! È possibile installare l'apparecchio di fianco a mobili che non superino in altezza il piano di lavoro.

! Assicurarsi che la parete a contatto con il retro dell'apparecchio sia di materiale non infiammabile e resistente al calore (T 90°C).

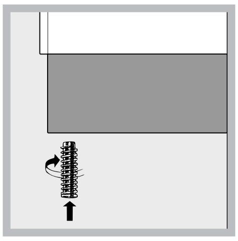
Per una corretta installazione:
- porre l'apparecchio in cucina, in sala da pranzo o in un monolocale (non in bagno);
- se il piano della cucina è più alto di quello dei mobili, essi devono essere posti ad almeno 600 mm dall'apparecchio;
- se la cucina viene installata sotto un pensile, esso dovrà mantenere una distanza minima dal piano di 420 mm.

Tale distanza deve essere di 700 mm se i pensili sono infiammabili (*vedi figura*);

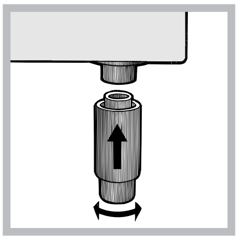


- non posizionare tende dietro la cucina o a meno di 200 mm dai suoi lati;
- eventuali cappe devono essere installate secondo le indicazioni del relativo libretto di istruzione.

Livellamento



Se è necessario livellare l'apparecchio, avvitare i piedini di regolazione forniti in dotazione nelle apposite sedi poste negli angoli alla base della cucina (*vedi figura*).



Le gambe* si montano a incastro sotto la base della cucina.

Collegamento elettrico

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (*vedi tabella Dati tecnici*).
In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme nazionali in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:
- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato della targhetta caratteristiche;
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

*Presente solo su alcuni modelli.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.

! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

Collegamento gas

Il collegamento alla rete del gas o alla bombola del gas può essere effettuato con un tubo flessibile in gomma o in acciaio, secondo le norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti in vigore e dopo essersi accertati che l'apparecchio sia regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato (vedi etichetta di taratura sul coperchio: in caso contrario *vedi sotto*). Nel caso di alimentazione con gas liquido da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle norme UNI EN 12864 e successivi aggiornamenti in vigore. Per facilitare l'allacciamento, l'alimentazione del gas è orientabile lateralmente*: invertire il portagomma per il collegamento con il tappo di chiusura e sostituire la guarnizione di tenuta fornita in dotazione.

! Per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e per una maggiore durata dell'apparecchio, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli (*vedi sotto*).

Allacciamento gas con tubo flessibile in gomma

Verificare che il tubo risponda alle norme UNI-CIG 7140 in vigore. Il diametro interno del tubo deve essere: 8 mm per alimentazione con gas liquido; 13 mm per alimentazione con gas metano.

Effettuato l'allacciamento assicurarsi che il tubo:
- non sia in nessun punto a contatto con parti che raggiungono temperature superiori a 50°C;
- non sia soggetto ad alcuno sforzo di trazione e di torsione e non presenti pieghe o strozzature;

- non venga a contatto con corpi taglienti, spigoli vivi, parti mobili e non sia schiacciato;
- sia facilmente ispezionabile lungo tutto il percorso per poter controllare il suo stato di conservazione;
- abbia una lunghezza inferiore a 1500 mm;
- sia ben calzato alle sue due estremità, dove va fissato con fascette di serraggio conformi alle norme UNI-CIG 7141 in vigore.

! Se una o più di queste condizioni non può essere rispettata o se la cucina viene installata secondo le condizioni della classe 2 - sottoclasse 1 (apparecchio incassato tra due mobili), bisogna ricorrere al tubo flessibile in acciaio (*vedi sotto*).

Allacciamento gas con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati

Verificare che il tubo sia conforme alle norme UNI-CIG 9891 e le guarnizioni di tenuta metalliche in alluminio conformi alla UNI 9001-2 o guarnizioni in gomma conformi alla UNI EN 549.
Per mettere in opera il tubo eliminare il portagomma presente sull'apparecchio (il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico).

! Effettuare l'allacciamento in modo che la lunghezza della tubatura non superi i 2 metri di estensione massima, e assicurarsi che il tubo non venga a contatto con parti mobili e non sia schiacciato.

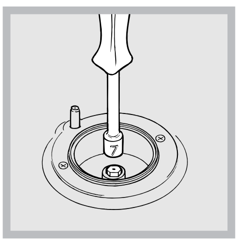
Controllo tenuta

A installazione ultimata, controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

Adattamento a diversi tipi di gas

È possibile adattare l'apparecchio a un tipo di gas diverso da quello per il quale è predisposto (indicato sull'etichetta di taratura sul coperchio).

Adattamento del piano cottura



Sostituzione degli ugelli dei bruciatori del piano:
1. togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi;
2. svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm (*vedi figura*), e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (*vedi tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli*);
3. rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.

Regolazione del minimo dei bruciatori del piano:
1. portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
2. togliere la manopola e agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino a ottenere una piccola fiamma regolare.
! Nel caso di gas naturale, la vite di regolazione dovrà essere svitata in senso antiorario;
3. verificare che, ruotando rapidamente il rubinetto dalla posizione di massimo a quella di minimo, non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

! I bruciatori del piano non necessitano di regolazione dell'aria primaria.

GB

DATI TECNICI	
Dimensioni Forno HxLxP	34x39,x38 cm
Volume	lt. 50
Assorbimento max forno:	2000W
Tensione e frequenza di alimentazione	vedi targhetta caratteristiche
Bruciatori	adattabili a tutti i tipi di gas indicati nella targhetta caratteristiche.
ENERGY LABEL	Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici **Norma EN 50304** **Consu**Consumo energia dichiarazionemo energia dichiarazione Classe Convenzione Naturale funzione di riscaldamento: Statico
CE	Direttive Comunitarie: 2006/95/EC del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/EC del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 2009/142/EC del 29/06/90 (Gas) e successive modificazioni -93/68/EC del 22/07/93 e successive modificazioni - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

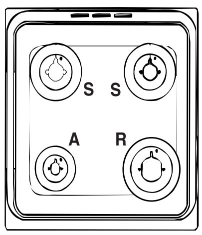
Tabella caratteristiche bruciatori e ugelli

Tabella 1

				Gas Liquido				Gas Naturale	
Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kW (p.c.s.*)		By-Pass 1/100	Ugello 1/100	Portata* g/h		Ugello 1/100	Portata* l/h
		Nominale	Ridotta	(mm)	(mm)	***	**	(mm)	
Rapido (R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286
Semi Rapido (S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181
Ausiliario (A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95
Pressione di alimentazione	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

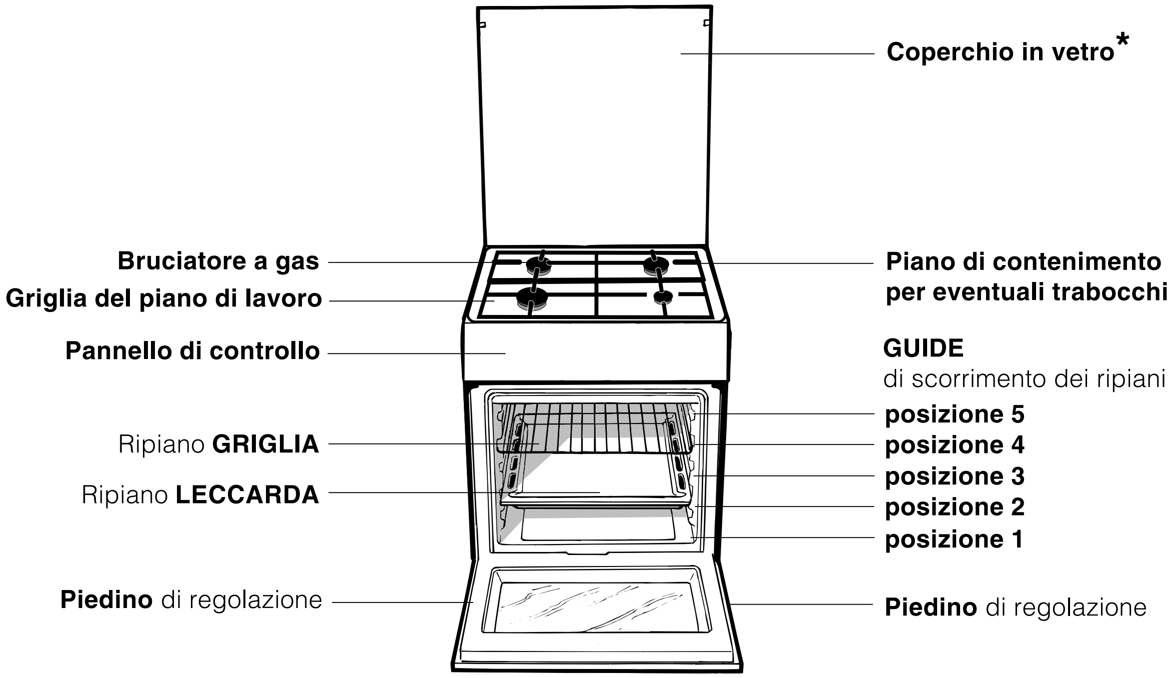
* A 15°C e 1013 mbar- gas secco
** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Naturale P.C.S. = 37,78 MJ/m³

K1G11S/I

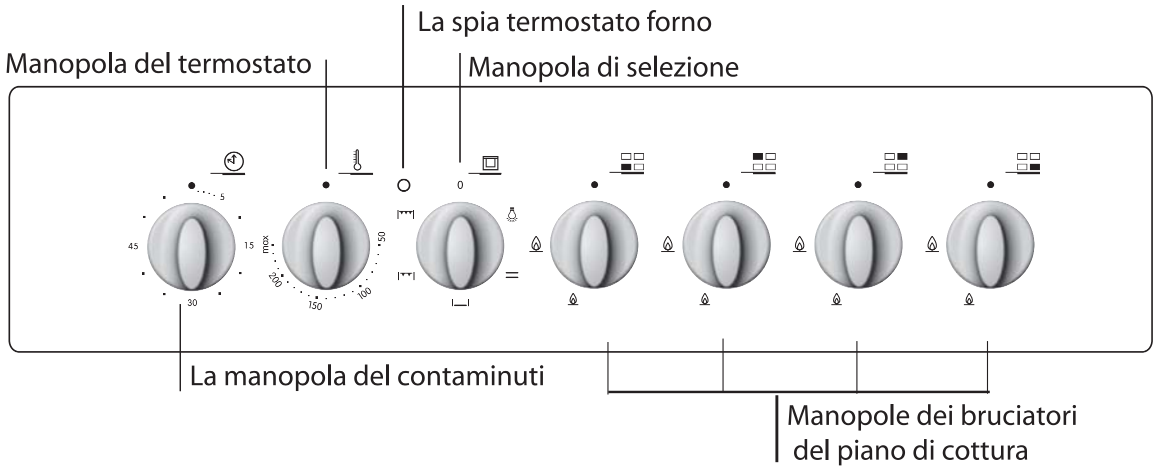


Descrizione dell'apparecchio

Vista d'insieme



Pannello di controllo



ATTENZIONE! Il coperchio in vetro può frantumarsi se viene riscaldato. Spegnere tutti i bruciatori o le eventuali piastre elettriche prima di chiuderlo.*Solo per i modelli con coperchio vetro.



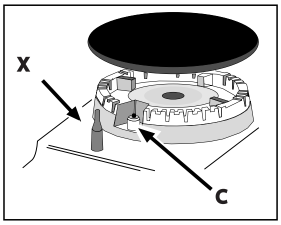
* Presente solo su alcuni modelli.

GB

Uso del piano cottura

Accensione dei bruciatori

In corrispondenza di ogni manopola BRUCIATORE è indicato con un cerchietto pieno il bruciatore associato.
Per accendere un bruciatore del piano cottura:
1. avvicinare al bruciatore una fiamma o un accendigas;
2. premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola BRUCIATORE sul simbolo di fiamma massima.
3. regolare la potenza della fiamma desiderata, ruotando in senso antiorario la manopola BRUCIATORE: sul minimo, sul massimo o su una posizione intermedia.



Se l'apparecchio è dotato di accensione elettronica* (*C*), prima premere il pulsante di accensione, identificato dal simbolo ☆, poi premere a fondo e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola BRUCIATORE sul simbolo di fiamma massima, fino ad accensione avvenuta. Può accadere che il bruciatore si spenga al momento del rilascio della manopola. In questo caso, ripetere l'operazione tenendo premuta la manopola più a lungo.

! In caso di estinzione accidentale delle fiamme, spegnere il bruciatore e aspettare almeno 1 minuto prima di ritentare l'accensione.

Se l'apparecchio è dotato di dispositivo di sicurezza* (X) per assenza di fiamma, tenere premuta la manopola BRUCIATORE circa 2-3 secondi per mantenere accesa la fiamma e per attivare il dispositivo.

Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola fino all'arresto ●.

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

Per un miglior rendimento dei bruciatori e un consumo minimo di gas occorre usare recipienti a fondo piatto, provvisti di coperchio e proporzionati al bruciatore:

Bruciatore	ø Diametro recipienti (cm)
Rapido (R)	24 – 26
Semi Rapido (S)	16 – 20
Ausiliario (A)	10 – 14

Per identificare il tipo di bruciatore fate riferimento ai disegni presenti nel paragrafo "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

! Sui modelli dotati di griglietta di riduzione, quest'ultima dovrà essere utilizzata solo per il bruciatore ausiliario, quando si utilizzano dei recipienti di diametro inferiore a 12 cm.

Al fine di ottenere il massimo rendimento è utile ricordare quanto segue:
- utilizzare recipienti adeguati a ciascun bruciatore (vedere tabella) alfine di evitare che le fiamme fuoriescano dal fondo dei recipienti.
- utilizzare solamente recipienti a fondo piatto.
- al momento dell'ebollizione ruotare la manopola fino alla posizione di minimo.
- utilizzare sempre recipienti con coperchio.

Le manopole del forno

Tramite questi due comandi è possibile selezionare le diverse funzioni del forno e scegliere la temperatura di cottura più idonea ai cibi da cuocere. La selezione delle diverse funzioni di cottura si ottiene agendo sulle due manopole:

di selezione
del termostato presenti sul cruscotto.

Per qualsiasi posizione della manopola di selezione, diversa da quella di riposo contrassegnata dallo "**o**", si ha l'accensione della luce forno; la posizione della manopola contrassegnata dal simbolo permette di accendere la luce del forno senza che alcun elemento riscaldante sia attivato.
L'accensione della luce del forno sta ad indicare che il forno è in funzione, rimane sempre accesa durante la cottura.

* Presente solo su alcuni modelli.

Attenzione: Alla prima accensione consigliamo di far funzionare il forno a vuoto per circa mezz'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Quindi trascorso tale tempo spegnerlo, aprite la porta ed areare il locale. L'odore che talvolta si avverte durante questa operazione è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno durante l'intervallo di tempo che intercorre tra la produzione e l'installazione del prodotto.
Attenzione: Utilizzare il primo ripiano dal basso solamente nel caso di cotture con grill. Per le altre cotture non utilizzate mai il primo ripiano dal basso e non appoggiate mai oggetti sul fondo del forno mentre state cuocendo perchè potreste causare danni allo smalto. Ponete sempre i Vostri recipienti di cottura (pirofile, pellicole di alluminio, ecc. ecc.) sulla griglia in dotazione con l'apparecchio appositamente inserita nelle guide del forno.

Forno Statico
Posizione manopola termostatora **50**°C e **Max**.
In questa posizione si accendono i due elementi riscaldanti inferiore e superiore. E' il classico forno della nonna che è stato però portato ad un eccezionale livello di distribuzione della temperatura e di contenimento dei consumi. Il forno statico resta insuperato nei casi in cui si debbano cucinare piatti i cui ingredienti risultano composti da due o più elementi che concorrono a formare un piatto unico come ad esempio: cavoli con costine di maiale, baccalà alla spagnola, stoccafisso all'anconetana, teneroni di vitello con riso etc... Ottimi risultati si ottengono nella preparazione di piatti a base di carni di manzo o vitello quali: brasati, spezzatini, gulasch, carni di selvaggina, cosciotto e lombo di maiale etc... che necessitano di cottura lenta con costante aggiunta di liquidi. Resta comunque il miglior sistema di cottura per i dolci, per la frutta e per le cotture con recipienti coperti specifici per le cotture al forno. Nella cottura al forno statico utilizzate un solo ripiano, in quanto su più ripiani si avrebbe una cattiva distribuzione della temperatura. Usando i diversi ripiani a disposizione potrete bilanciare la quantità di calore tra la parte superiore ed inferiore. Se la cottura necessita di maggior calore dal basso o dall'alto, utilizzate rispettivamente i ripiani inferiori o superiori.

Forno Dolce
Posizione manopola termostato tra **50**°C e **Max**.
Si accende l'elemento riscaldante inferiore.
Questa funzione è indicata per la cottura di cibi delicati, in particolare i dolci che necessitano di lievitazione, in quanto viene facilitata dal calore proveniente dal basso.
Viene fatto notare che le temperature più elevate vengono raggiunte in tempi piuttosto lunghi, pertanto in questi casi è consigliabile utilizzare la funzione "Forno Statico".

Forno "sopra"
Posizione manopola termostato tra **50**°C e **Max**.
Si accende l'elemento riscaldante superiore.
Questa funzione può essere utilizzata per ritocchi di cottura.

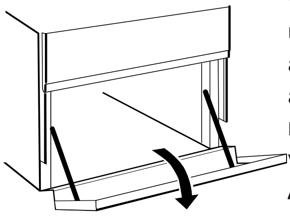
Grill
Posizione manopola termostato **Max**.
Si accende l'elemento riscaldante superiore centrale. La temperatura assai elevata e diretta del grill consente la immediata rosolatura superficiale dei cibi che, ostacolando la fuoriuscita dei liquidi, li mantiene più teneri internamente. La cottura al grill è particolarmente consigliata per quei piatti che necessitano di elevata temperatura superficiale: bistecche di vitello e manzo, entrecôte, filetto, hamburger etc...
Alcuni esempi di utilizzo sono riportati al paragrafo "Consigli pratici per la cottura".

La luce forno
Si accende ruotando la manopola "**L**" sul simbolo . Illumina il forno e resta accesa quando sia messo in funzione un qualsivoglia elemento elettrico riscaldante del forno.

Il contaminuti
Per utilizzare il contaminuti occorre caricare la suoneria ruotando la manopola di un giro quasi completo in senso orario quindi, tornando indietro , , impostare il tempo desiderato facendo coincidere con il riferimento fisso del frontalino il numero corrispondente ai minuti prefissati.

La spia termostato forno
Indica la fase di riscaldamento dello stesso, il suo spegnimento segnala il raggiungimento all'interno del forno della temperatura impostata con la manopola. A questo punto l'alternativo accendersi e spegnersi di questa spia indica che il termostato sta lavorando correttamente per mantenere costante la temperatura del forno.

Vano inferiore **(presente solo su alcuni modelli)**



Sotto il forno è presente un vano che può essere utilizzato per il deposito di accessori o casseruole. Per aprire lo sportello è necessario farlo ruotare verso il basso.
Attenzione: non utilizzare mai il vano per il deposito di materiale infiammabile.

Tabella cottura in forno

Posizione manopola selezione	Cibo da cucinare	Peso (Kg)	Posizione di cottura ripiani dal basso	Tempo di pre-riscaldamento (minuti)	Posizione manopola termostato	Tempo di cottura (minuti)
1 Statico	Anatra	1	3	15	200	65-75
	Arrosto di vitello o manzo	1	3	15	200	70-75
	Arrosto di maiale	1	3	15	200	70-80
	Biscotti (di frolla)	-	3	15	180	15-20
	Crostate	1	3	15	180	30-35
	Lasagne	1	3	10	190	35-40
	Agnello	1	2	10	180	50-60
	Sgombro	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Bignè	0.3	3	10	180	30-35
	Pan di spagna	0.5	3	10	170	20-25
	Torte salate	1.5	3	15	200	30-35
2 Forno Dolce	Torte lievitate	0,5	3	15	160	30-40
	Crostate	1	3	15	180	35-40
	Torte di frutta	1	3	15	180	50-60
	Brioches	0,5	3	15	160	25-30
3 Forno Sopra	Ritocchi di cottura	-	3/4	15	220	-
4 Grill	Sogliole e seppie	1	4	5	Max	8-10
	Spiedini di calamari e gamberi	1	4	5	Max	6-8
	Filetto di merluzzo	1	4	5	Max	10
	Verdure alla griglia	1	3/4	5	Max	10-15
	Bistecca di vitello	1	4	5	Max	15-20
	Cotolette	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Sgombri	1	4	5	Max	15-20
	Toast	n.° 4	4	5	Max	2-3

NB: i tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai propri gusti personali. Nelle cotture al grill la leccarda va posta sempre al 1° ripiano a partire dal basso.

Precauzioni e consigli

GB

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani
  o con i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- Il libretto riguarda un apparecchio di classe 1 (isolato) o classe 2 – sottoclasse 1 (incassato tra due mobili).
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambimi a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde dell'apparecchio.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non utilizzare liquidi infiammabili (alcol, benzina, ecc.) in prossimità dell'apparecchio quando esso è in uso.
- Non riporre materiale infiammabile nel vano inferiore di deposito o nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Le superfici interne del cassetto (se presente) possono diventare calde.
- Quando l'apparecchio non è utilizzato, assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione ●.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza.
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno
  essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.
  Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture GRILL a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino
  dispersioni di calore.

Manutenzione e cura

GB

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Sciacquare abbondantemente e asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.

- Le griglie, i cappellotti, le corone spartifiamma e i bruciatori del piano cottura sono estraibili per facilitare la pulizia; lavarli in acqua calda e detersivo non abrasivo, avendo cura di togliere ogni incrostazione e attendere che siano perfettamente asciutti.

- Pulire frequentemente la parte terminale dei dispositivi di sicurezza* per assenza di fiamma.

- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciaquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.

- Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

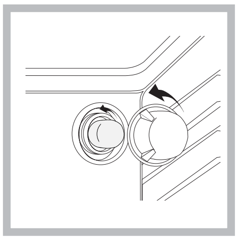
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie.

- Evitare di chiudere il coperchio quando i bruciatori sono accesi o sono ancora caldi.

Controllare le guarnizioni del forno

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza Autorizzato più vicino. È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

Sostituire la lampadina di illuminazione del forno



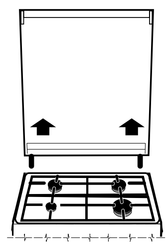
1. Dopo aver disinserito il forno dalla rete elettrica, togliere il coperchio in vetro del portalampada (*vedi figura*).
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: tensione 230V, potenza 25 W, attacco E 14.
3. Rimontare il coperchio e ricollegare il forno alla rete elettrica.

Manutenzione rubinetti gas

Con il tempo può verificarsi il caso di un rubinetto che si blocchi o presenti difficoltà nella rotazione, pertanto sarà necessario provvedere alla sostituzione del rubinetto stesso.

! Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.

Estrazione del coperchio



Il coperchio della cucina può essere rimosso per facilitarne la pulizia. Per rimuovere il coperchio, è necessario aprirlo completamente e tirare verso l'alto (vedi figura)

* Presente solo su alcuni modelli.

Assistenza

GB

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

- Il tipo di anomalia;
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

Assistenza attiva 7 giorni su 7

ASSISTENZA - RICAMBI - ACCESSORI
199.199.199
NUMERO UNICO

In caso di necessità d'intervento chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199*.
Un operatore sarà a completa disposizione per fissare un appuntamento con il Centro Assistenza Tecnico Autorizzato più vicino al luogo da cui si chiama.
È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

*Al costo di 14,26 centesimi di Euro al minuto(iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama da telefono fisso.
Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.
Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.aristonchannel.com.

Operating Instructions

COOKER

IT	GB	HU
Italiano, 1	**English,13**	Magyar, 24

K1G11S/I

Contents

INDESIT

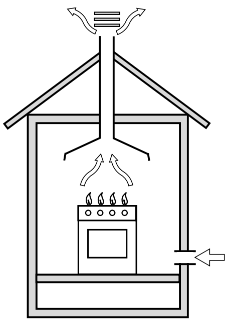
Installation

All instruction on the following pages must be carried out by a competent person (corgi registered) in compliance with gas safety (installation and use) regulation 1984.
Important: disconnect the cooker from the electrycity and gas supply when any adjustment, etc.

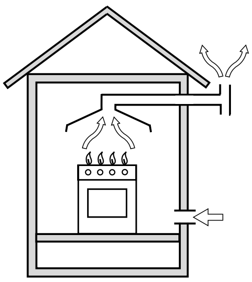
Positioning your appliance

Important: this appliance may be installed and used only in permanently ventilated rooms in compliance with current directives. The following precautions should be taken:

a) The room must be provided with an external exhaust system obtained with a hood or with an electric ventilator that goes on automatically each time the unit is switched on.



In the case of chimneys or flues with branches (for cookers)



Directly to the exterior

b) The room must be provided with a system for air inflow which is necessary for a regular combustion. The air flow necessary for the combustion should be at least 2 m^3/h for kW of installed power. The system may be realized by drawing the air directly from outside the building through a pipe that has at least a 100 cm^2 useable section and which must not be accidently obstructed (Fig. A). And further it may be realized indirectly from other adjacent rooms which are provided with a ventilation pipe for the expulsion of the fumes to the outside of the building as foresaid, and which must not be part of the building in common use or rooms with risk of fire, or bedrooms (Fig. B).

c) During prolonged use of the appliance you may consider it necessary to open a window to the outside to improve ventilation.

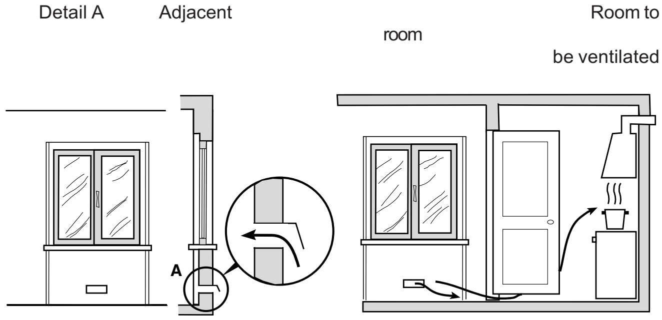
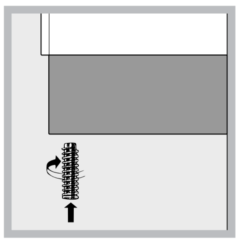


Fig. A
Examples of ventilation openings for the comburent air

Fig. B
Increased opening between the door and and floor

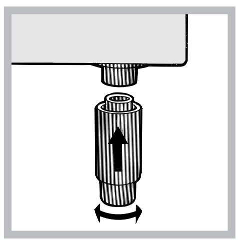
d) The liquefied petroleum gases, which are heavier than air, stagnate towards the ground. Therefore, the rooms containing LPG cans must have openings towards the outside in order to allow the venting from the ground of eventual gas leak. Thus, the LPG cans must not be installed or settled in rooms that are below the ground level, (cellar, etc.) whether the cans are empty or partially full. It is advisable to keep in the room only the can which is being used, and it must be placed away from direct heat sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) that could make the can reach temperatures higher than 50°C.

Levelling your appliance (only on a few models)



Your cooker is supplied with feet for levelling the appliance. If necessary, these feet can be screwed into the housings in the corners of the cooker base.

Mounting the legs (only on a few models)



Press-fit legs are supplied which fit under the base of your cooker.

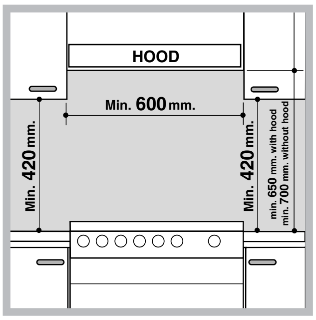
Installation of the cooker

The appliance can be installed next to furniture units which are no taller than the top of the cooker hob. The wall in direct contact with the back panel of the cooker must be made of non-flammable material. During operation the back panel of the cooker could reach a temperature of 50°C above room temperature. For proper installation of the cooker, the following precautions must be taken:

a) The appliance can be placed in a kitchen, dining room or bedsit, but not in a bathroom.

b) All furniture around the appliance must be placed at least 200 mm from the top of the cooker, should the surface of the appliance be higher than the worktop of this furniture. Curtains should not be placed behind the cooker or less than 200 mm away from the sides of the appliance.

c) Any hoods must be installed according to the requirements in the installation manual for the hoods themselves.



d) If the cooker is installed beneath a wall cabinet, the latter must be situated at a minimum of 420 mm above the hob. The minimum distance between the worktop and kitchen units made of combustible material is 700 mm.

e) The wall in direct contact with the back panel of the cooker must be made of non-flammable materials.

Connecting the gas

The appliance should be connected to the mains or to a gas cylinder in compliance with current directives. Before making the connection, check that the cooker is regulated for the gas supply you are using. If not, follow the instructions indicated in the paragraph “Adapting to different types of gas”. On some models the gas supply can be connected on the left or on the right, as necessary; to change the connection, reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace replace the gasket (supplied with the appliance). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current directive.

Important: check that the supply pressure complies with the values indicated in table 1 “Characteristics of the burners and nozzles” since this will ensure safe operation, correct consumption and ensure a longer life to your appliance.

Connection with hose

Make the connection using a gas hose complying with the the characteristics provided in current directive. The internal diameter of the pipe used is as follows:

- 8mm for liquid gas;
- 13mm for methane gas.

When installing the hose, remember to take the following precautions:

- No part of the hose should touch parts whose temperature exceeds 50°C;
- The length of the hose should be less than 1500 mm;
- The hose should not be subject to twisting or pulling, and should not have bends or kinks.
- The hose should not touch objects with sharp edges, any moving parts, and it should not be crushed;
- The full length of the hose should be easy to inspect in order to check its condition;

Check that the hose fits firmly into place at the two ends and fix it with clamps complying to current directive.If any of the above recommendations can not be adopted, flexible metal pipes should be used.
Should the cooker be installed according to the conditions of Class 2, subdivision 1, only a flexible metal pipe which is in compliance with current safety standards should be used to make the connection to the gas mains.

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Remove the hose holder fitted on the appliance. The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. Only pipes and gaskets complying with current directives. The full length of the pipe must not exceed 2000 mm.

Tight control

Important: when installation has been completed, check the pipe fitting for leaks with a soapy solution. Never use a flame. Once the connection has been made, ensure that the flexible metal tube does not touch any moving parts and is not crushed.

Connecting the supply cable to the mains

Install a normalised plug corresponding to the load indicated on the data plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains. The omnipolar circuit breaker should be sized according to the load and should comply with current regulations (the earth wire should not be interrupted by the circuit breaker).
The supply cable should be positioned so that it does not reach a temperature of more than 50°C with respect to the room temperature, along its length.
Before making the connection, check that:

- the limiter valve and the home system can support the appliance load (see data plate);
- the mains is properly earthed in compliance with current directives and regulations;
- there is easy access to the socket and omnipolar circuit breaker, once the hob has been installed.

N.B: never use reducers, adaptors or shunts since they can cause heating or burning.
The plug and socket must be easily accessible.

Adapting the cooker to different types of gas

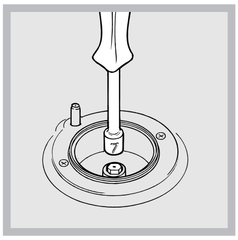
In order to adapt the cooker to a different type of gas with respect to the gas for which it was produced (indicated on the label attached to the lid), follow these steps:

a) replace the hose holder mounted on the appliance with that supplied in the bag of "cooker accessories".

Important: the hose holder for liquid gas is marked 8, the hose holder for methane gas is marked 13. Always fit the sealing gasket.

b) Replacing the burner nozzles on the hob:

- remove the grids and slide the burners from their housings;
- unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner, and replace them with nozzles for the new type of gas (see table 1 "Burner and nozzle characteristics").



- replace all the components by repeating the steps in reverse order.

c) Minimum regulation of the hob burners:

- turn the tap to minimum;
- remove the knob and adjust the regulation screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.

N.B.: in the case of liquid gas, the regulation screw must be screwed in to the bottom.

- check that the flame does not turn off when you turn the tap quickly from high to low.

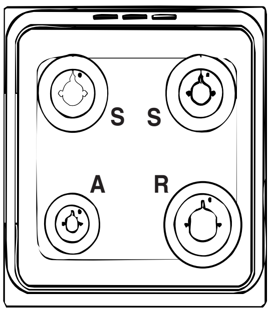
d Regulating the primary air of the burners:
The primary air of the burners requires no regulation.

Important: On completion of the operation, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. This sticker is available from our Service Centres.
Note: Should the pressure of the gas used be different (or vary) from the recommended pressure, it is necessary to fit a suitable pressure regulator onto the inlet pipe in compliance with current National Regulations relative to "regulators for channelled gas".

TECHNICAL DATA	
Oven Dimensions HxWxD	34x39x38 cm
Volume	50 l
Maximum absorber power	2000W
Energy Label	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens Norm EN 50304 Energy consumption Class certification Natural convection heating mode: Static
Voltage and frequency	see data plate
Burners	adaptable for use with all the types of gas indicated on the data plate situated inside the flap or, once the dishwarmer drawer has been opened, on the inside wall of the left-hand side panel
	EC Directives 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 04/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 2009/142/EC dated 30/11/09 (Gas) and subsequent amendments - 90/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. - 2002/96/EC. 1275/2008(Stand-by/Off-mode)

Table 1

				Liquid Gas				Natural Gas	
Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)		By-Pass 1/100	Nozzle 1/100	Flow* g/h		Nozzle 1/100	Flow* l/h
		Nominal	Reduced	(mm)	(mm)	***	**	(mm)	
Fast (Large)(R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286
Semi Fast (Medium)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181
Auxiliary (Small)(A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95
Supply Pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

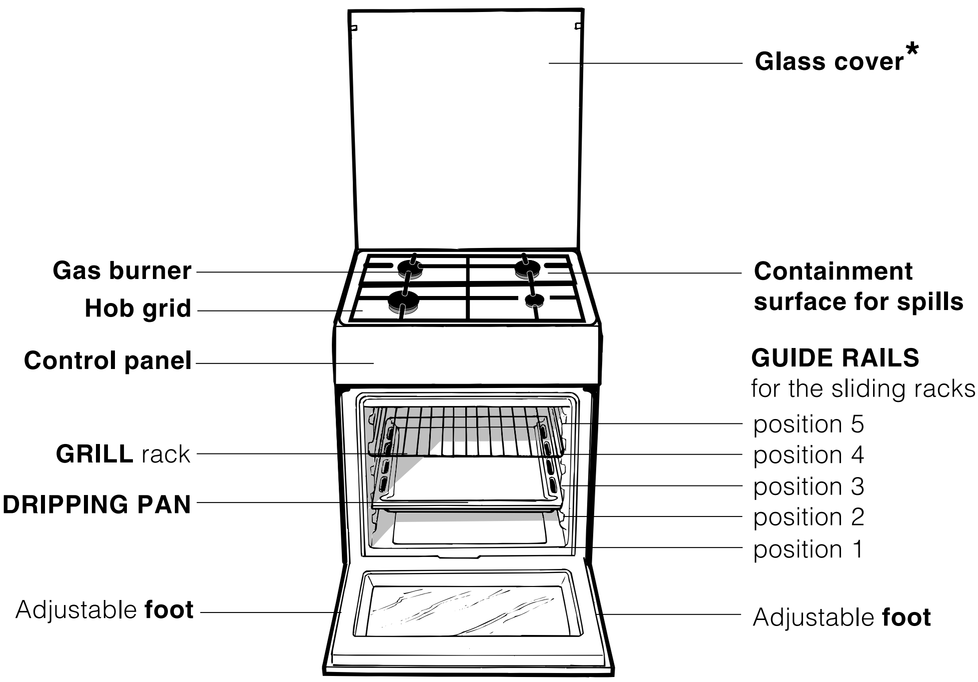


* At 15°C and 1013 mbar- dry gas
** Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
*** Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m^3

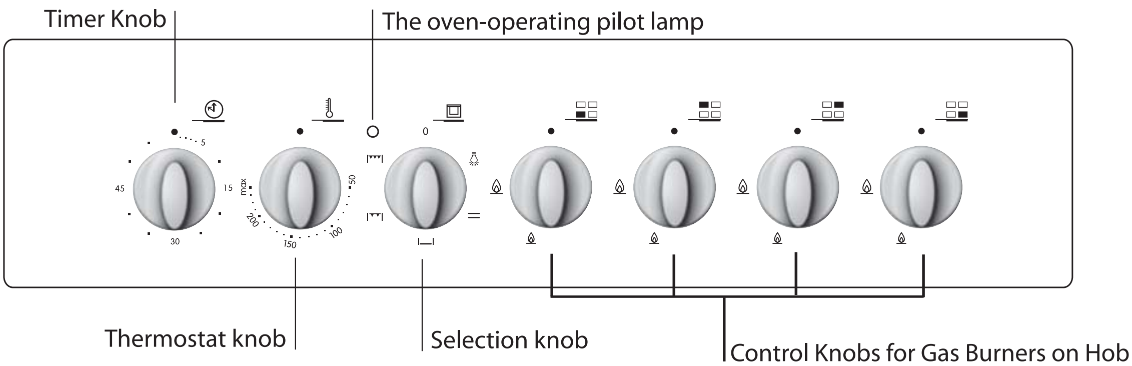
K1G11S/I

Description of the appliance

Overall view



Control panel



WARNING! The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. *Applies to the models with glass cover only.



* Only available in certain models.

Start-up and use

GB

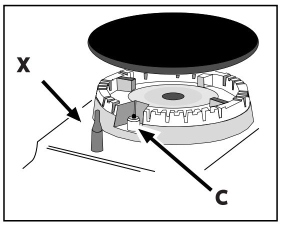
Using the hob

Lighting the burners

For each BURNER knob there is a complete ring showing the strength of the flame for the relevant burner.
To light one of the burners on the hob:
1. Bring a flame or gas lighter close to the burner.
2. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting.
3. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting, the maximum setting or any position in between the two.

To obtain these settings, turn the knob counter-clockwise with respect to the off position. To turn off the burner, turn the knob clockwise until it stops (corresponding again with the • symbol).

Models with Hob Gas Burner Safety Devices to Prevent Leaks



These models can be identified by the presence of the device itself (see detail X).

Important: Since the hob burners are equipped with a safety device, you must hold the control knob in for about 6 seconds after the burner has been lighted to allow the gas to pass until the safety thermocouple has heated.

Notice: The first time you use your appliance, we recommend that you set the thermostat to the highest setting and leave the oven on for about half an hour with nothing in it, with the oven door shut. Then, open the oven door and let the room air. The odour that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage and until it is installed.

Attention: Only use the bottom shelf of the oven when using the grill to cook. For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel. Always place your cookware (dishes, aluminium foil, etc. etc.) on the grate provided with the appliance inserted especially along the oven guides.

The oven knobs

With these two controls you can select the different functions of the oven and choose the cooking temperature suitable for the food you are preparing. The different cooking functions are set up by operating the two knobs:

the selection knob
the thermostat knob in the oven panel.

For any selection-knob setting different from idle, identified by the "0", the oven light turns on; the knob setting marked permits turning on the oven light without any heating element being switched on. When the oven light is on, it means that the oven is in use, and it will remain on for the entire time the oven is being used.

Practical advice on using the burners

For the burners to work in the most efficient way possible and to save on the amount of gas consumed, it is recommended that only pans that have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner.

Burner	ø Cookware diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14

To identify the type of burner, please refer to the diagrams contained in the "Burner and nozzle specifications".

Practical advice for burner use
In order to get the maximum yield it is important to remember the following:

· Use appropriate cookware for each burner (see table) so as to avoid flames overshooting the edges.
· At boiling point turn the knob to minimum.
· Use cookware with lids.
· Always use cookware with flat bottoms.

Pastry Mode

Position of thermostat knob between 50°C and Max.
The bottom heating element comes on.
This mode is ideal for baking and cooking delicate foods - especially cakes that need to rise because the heat coming from the bottom helps the leavening process.
Please note that it takes a considerable amount of time for the higher temperatures to be reached, therefore we recommend you use the “Convection Mode” in these cases.

Convection Mode

Position of thermostat knob between 50°C and Max.
On this setting, the top and bottom heating elements come on. This is the classic, traditional type of oven which has been perfected, with exceptional heat distribution and reduced energy consumption. The convection oven is still unequalled when it comes to cooking dishes made up of several ingredients, e.g. cabbage with ribs, Spanish style cod, Ancona style stockfish, tender veal strips with rice, etc. Excellent results are achieved when preparing veal or beef-based dishes as well (braised meats, stew, goulash, wild game, ham etc.) which need to cook slowly and require basting or the addition of liquid. It nonetheless remains the best system for baking cakes as well as fruit and cooking using covered casserole dishes for oven baking. When cooking in convection mode, only use one dripping pan or cooking rack at a time, otherwise the heat distribution will be uneven. Using the different rack heights available, you can balance the amount of heat between the top and the bottom of the oven. Select from among the various rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top.

“Top” Oven

Position of thermostat knob between 50°C and Max.
The top heating element comes on.
This mode can be used to brown food at the end of cooking.

Grill

Position of thermostat knob: Max
The top central heating element comes on.
The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high temperature on the surface: beef steaks, veal, rib steak, filets, hamburgers etc...
Some grilling examples are included in the “Practical Cooking Advice” paragraph.

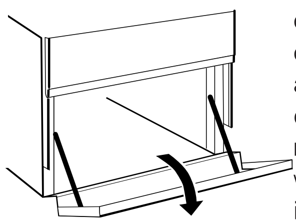
The oven-operating pilot lamp

Signals when the oven is heating. It switches off when the temperature inside the oven reached the temperature selected by the knob. At this point the alternate turning on and turning off of this light indicates that the thermostat is operating correctly to keep the oven temperature constant.

Timer Knob

To use the timer, the ringer must be wound up by turning the knob one full turn clockwise ; then turn it back , to the desired time so that the number of minutes on the knob matches the reference mark on the panel.

Storage recess below the oven*



Below the oven a recess can be used to contain cooking pans and cooker accessories. Moreover, during oven operation, it may be used to keep food warm.To open the storage is necessary turn it downwards.
Caution: this storage recess must not be used to store inflammable materials.

*Available only in certain models

Oven cooking advice table

Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from bottom	Preheating time (minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (minutes)
1 Convection	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
	Lasagne	1	3	10	190	35-40
	Lamb	1	2	10	180	50-60
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs	0.3	3	10	180	30-35
	Sponge-cake	0.5	3	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	30-35
2 Pastry Mode	Raised Cakes	0,5	3	15	160	30-40
	Tarts	1	3	15	180	35-40
	Fruit cakes	1	3	15	180	50-60
	Brioches	0,5	3	15	160	25-30
3 Top Oven	Browning food to perfect cooking	-	3/4	15	220	-
4 Grill	Soles and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	Max	6-8
	Cod filet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	10-15
	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerels	1	4	5	Max	15-20
	Toasted sandwiches	n.° 4	4	5	Max	2-3

NB: cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

Precautions and tips

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards.
The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- **When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Do not close the glass hob cover (selected models only) when the burners are alight or when they are still hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.
- Always make sure the knobs are in the ● position and that the gas tap is closed when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- Do not let children play with the appliance.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.
  Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL mode This will achieve better results while saving energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.

Care and maintenance

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

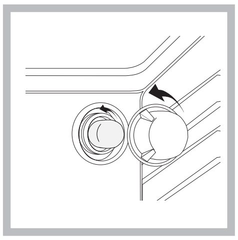
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The hob grids, burner caps, flame spreader rings and burners may be removed to make cleaning easier; wash them in hot water and non-abrasive detergent, making sure all burnt-on residue is removed before drying them thoroughly.
- Clean the terminal part of the flame failure safety devices* frequently.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Do not close the cover when the burners are alight or when they are still hot.

Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the oven light bulb



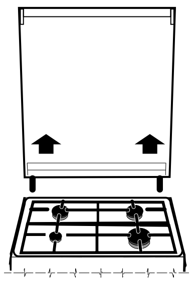
1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (*see figure*).
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this happens, the tap must be replaced.

! This procedure must be performed by a qualified technician authorised by the manufacturer.

Removing the lid



The cooker lid can be removed to facilitate cleaning. To remove the lid, first open it completely and pull it upwards (see figure)

Assistance

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:

- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

* Only available in certain models.

Használati útmutató

TÛZHELY

HU

IT

Italiano, 1

GB

English, 13

HU

Magyar, 24

K1G11S/I

Tartalomjegyzék

INDESIT

Üzembe helyezés

! Fontos, hogy megtartsa ezt a kézikönyvet, hogy szükség esetén bármikor belenézhessen. Ha a készüléket eladja, elajándékozza vagy áthelyezi, győződjön meg róla, hogy a kézikönyvet is átadja vele!

! Olvassa el figyelmesen az utasításokat: fontos információkat tartalmaznak az üzembe helyezésről, a használatról és a biztonságról.

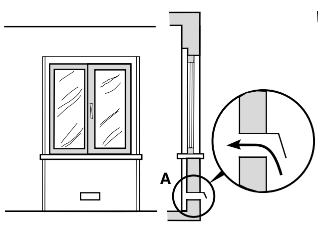
! A készülék üzembe helyezését szakembernek kell elvégeznie az itt található utasításoknak megfelelően.

! Bármilyen beállítási, karbantartási, stb. munkálatot áramtalanított készüléken kell elvégezni.

A helyiségek szellőzése

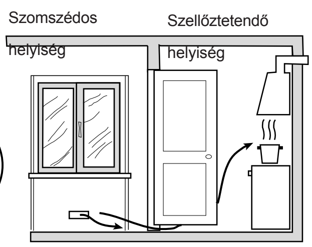
A készülék, az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelően, kizárólag folyamatos szellőzéssel ellátott helyiségekben helyezhető üzembe. A helyiségnek, melyben a készüléket üzembe kívánja helyezni, annyi levegőt kell tudnia biztosítani, amennyi a gáz tökéletes égéséhez szükséges (a levegőáram az üzembe helyezett teljesítmény 1 kW-jára vetítve nem lehet kevesebb 2 m^3/h-nál).
A levegő utánpótlását biztosító, ráccsal ellátott szellőzőnyílásnak 100 cm^2 hasznos keresztmetszettel kell rendelkeznie és úgy kell kialakítani, hogy még részben se tömődhessen el (*lásd A. ábra*).
Amennyiben a készülék munkalapja nincs égésbiztosítóval ellátva, vagy a levegő közvetetten, a fent leírtak szerint kialakított külső szellőzéssel ellátott szomszédos helyiségekből érkezik (*lásd B. ábra*) – feltéve, hogy azok az ingatlannak nem közös részei, környezetük nem tűzveszélyes, vagy nem hálószobák – a szellőzőnyílások méretét 100 %-os ráhagyással kell kialakítani – legalább 200 cm^2.

A



Az ajtó és padló közti rés növelése

B

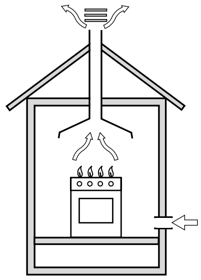


Az égést tápláló levegő szellőzőnyílása

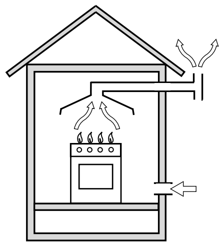
! Amennyiben hosszú ideig használja a készüléket, tanácsos kinyitni az ablakot, illetve megnövelni a ventilátorok sebességét.

Füstgázelvezetés

A füstgázelvezetést hatékony, természetes huzatú kéménybe kötött kürtővel, vagy a készülék bekapcsolásával automatikusan működésbe lépő elektromos ventilátorral kell biztosítani (*lásd ábra*).



Közvetlenül a szabadba történő füstgázelvezetés



Kéményen vagy (tűzhelyekhez való) elágazó füstgázelvezető csövön keresztül történő füstgázelvezetés

! A levegőnél nehezebb cseppfolyósított gázok megülnek a padlószinten, ezért a cseppfolyósítottgáz-tartályok tárolására szolgáló helyiségeknek, az esetleges gázszivárgások elvezetésére, a padlószinten rendelkezniük kell szabadba kivezető szellőzőnyílással.
Az üres vagy részben teli cseppfolyósítottgáz-tartályokat tilos a padló szintjénél lejjebb lévő helyiségekben (pince, stb.) üzembe helyezni vagy tárolni! A helyiségben kizárólag a használatban lévő tartályt tárolja, távol azoktól a hőforrásoktól (tűzhely, kandalló, kályha), melyek 50 °C fölé képesek azt melegíteni!

Elhelyezés és vízszintezés

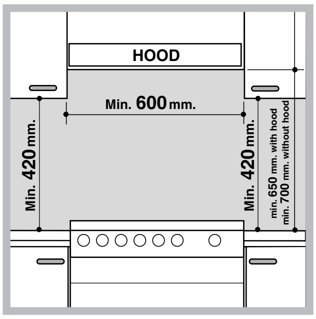
! A készülék beépíthető bútorok mellé is, ha azok magassága nem haladja meg a munkalap szintjét.

! Bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék hátoldalával érintkező fal nincs gyúlékony anyagból, és ellenáll a hőnek (T 90 °C)!

A készülék megfelelő beszerelése érdekében:
- helyezze a készüléket a konyhába, az étkezőbe vagy a garzonba (ne a fürdőszobába);
- amennyiben a tűzhely szintje magasabb a bútorokénál, azokat a készüléktől legalább 600 mm-re kell elhelyezni;
- amennyiben a tűzhelyet fali bútor alá szereli be, a fali bútorok és a munkalap között legalább 420 mm távolságot kell hagyni.

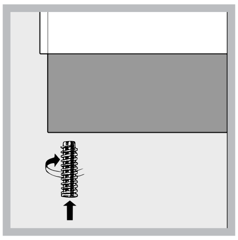
Ez a távolság akár 700 mm is lehet, ha a fali bútor nem gyúlékony (*lásd ábra*);

GB

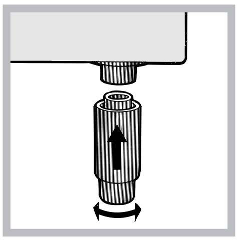


- ne tegyen függönyt a tűzhely mögé, illetve a tűzhely 200 mm-es körzetébe;
- az esetleges kürtőket a felhasználói kézikönyv utasításainak megfelelően kell kialakítani.

Vízszintezés



Amennyiben szükséges, állítsa vízszintbe a készüléket, csavarja be a mellékelt állítható lábazatot a tűzhely aljának sarkain található megfelelő furatokba (*lásd ábra*)!



A lábakat* nyomja a tűzhely alján található illesztékbe!

Elektromos csatlakoztatás

Szereljen a kábelre a készüléken elhelyezett adattáblán feltüntetett terhelésnek megfelelő szabványos csatlakozó dugót (*lásd Műszaki adatok táblázat*)!
Amennyiben a kábelt közvetlenül a hálózathoz kívánja csatlakoztatni, úgy a készülék és a hálózat közé a terhelésnek és az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelő legalább 3 mm-es omnipoláris kapcsolót kell beszerelni (a föld huzalt nem kell megszakítóval ellátni). A hálózati kábelt úgy kell elhelyezni, hogy sehol se melegedhessen a szobahőmérsékletnél 50 °C-kal magasabb hőmérsékletre!

A csatlakoztatás előtt győződjön meg arról, hogy:
- az aljzat rendelkezzen földeléssel és feleljen meg a szabványnak;
- az aljzat képes legyen elviselni a készülék adattábláján feltüntetett maximális teljesítmény terhelését;
- a tápfeszültség feleljen meg az adattáblán feltüntetett értékeknek;

*Csak néhány modellnél.

- az aljzat kompatíbilis a készülék csatlakozódugójával! Ha nem, cserélje ki az aljzatot vagy a dugót; ne használjon hosszabbítót vagy elosztót!

! A beszerelt készülék elektromos kábelének és a fali csatlakozónak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

! A kábel nem hajolhat meg és nem lehet összenyomva!

! A kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, és cseréjét kizárólag engedéllyel rendelkező szakember végezheti el.

! A fenti elõírások be nem tartása esetén a gyártó elhárít minden felelõsséget.

Gázbekötés

A hálózathoz, illetve a gázpalackhoz történő csatlakoztatáshoz, az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelően, flexibilis gumicső vagy acélcső használtató. A gázbekötés után győződjön meg arról, hogy a készülék a szolgáltatott gáz típusára lett állítva (lásd a tetőn elhelyezett gázkalibrálási címkét): ellenkező esetben*lásd alább*)! Abban az esetben, ha a készüléket cseppfolyósított gázzal, palackról működteti, használjon az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelő nyomásszabályozót! A csatlakoztatás megkönnyítése érdekében a használandó gáz a készülékhez mindkét oldala* felől hozzávezethető: cserélje le a csatlakozó csonkot a záródugóra, és a régi tömítést a mellékelt tömítésre!

! A biztonságos működés, az energiatakarékos használat és a készülék hosszú élettartama érdekében, bizonyosodjon meg arról, hogy a tápnyomás megfelel a Gázégők és a fúvókák jellemző adatai című táblázatban közölt értékeknek (*lásd alább*)!

Gázbekötés flexibilis gumicsővel

Ellenőrizze, hogy a cső megfelel-e az érvényben lévő nemzeti szabványoknak! Cseppfolyósított gázzal történő üzemeltetés esetén a cső belső átmérőjének 8 cm-esnek kell lennie, metánnal történő üzemeltetés esetén 13 cm-esnek.

A bekötés elvégeztével bizonyosodjon meg arról, hogy a cső:
- egyik pontja se érintkezik olyan elemmel, melynek a hőmérséklete 50 °C fölé emelkedhet;
- nincs kitéve húzásnak és csavarásnak, valamint, hogy nincsen megtörve, illetve nincsen benne szűkület;

- nem érintkezik vágófelülettel, éles szélekkel, mozgó elemekkel és nincs összenyomva;
- állapotának ellenőrzése végett a teljes nyomvonalában jól hozzáférhető;
- hossza meghaladja az 1500 mm-t;
- két végén, az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelően, csőbilinccsel jól fel van rögzítve!

! Amennyiben a fenti feltételek közül egy vagy több feltétel nem teljesülhet, vagy ha a tűzhelyet a 2. osztály – 1. alosztály előírásai szerint helyezi üzembe (a készülék két bútor közé kerül), a bekötést flexibilis acélcsővel kell megoldani (*lásd alább*).

Gázbekötés nem oxidálódó, folyamatos falú, menetes végű, flexibilis acélcsővel

Ellenőrizze, hogy a cső és a tömítések megfelelnek-e az érvényben lévő nemzeti szabványoknak!
A cső bekötéséhez távolítsa el a készüléken található csonkot (a készülék gázbemeneti csatlakozása 1/2"-os anyamenettel van ellátva)!

! Kösse be a csövet olyan módon, hogy a cső hossza ne haladja meg a maximálisan megengedett 2 métert, és bizonyosodjon meg arról, hogy a cső nem érintkezik mozgó elemekkel, és nincs összenyomva!

A tömítés ellenőrzése

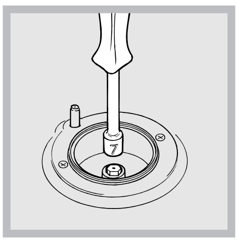
A bekötés végeztével szappanos vízzel – semmiképp se lánggal – ellenőrizze, hogy valamennyi csatlakozás tömítése tökéletesen zár-e!

Átállítás más gáztípusra

A készülék átállítható az eredetileg beállítottól – a tűzhely tetején található gázkalibrálási címkén jelzett gáztól – eltérő gáztípusra is.

A főzőlap átállítása

A főzőlapon található gázégők fúvókáinak cseréje:
1. vegye le a rácsokat, és csavarozza ki helyükről a gázégőket;



2. 7 mm-es csőkulcs segítségével csavarozza ki a fúvókákat (*lásd ábra*), és cserélje le őket az új gáztípushoz való fúvókákra (*lásd gázégők és a fúvókák jellemző adatai*);
3. helyezze vissza a helyére az összes elemet a fentiekben leírt műveletek fordított sorrendjében!

A főzőlapon található gázégők takarékfokozatának beállítása:
1. csavarja a gázégő szabályozó csapját minimumra;
2. húzza le a tekerőgombot, és csavarja a tekerőgomb tengelyében vagy amellett elhelyezett szabályozócsavart addig, míg szabályos kis lángot nem kap!
! Földgáz esetén a szabályozócsavart órairánnyal ellentétesen kell kicsavarni;
3. ellenőrizze, hogy ha a tekerőgombot a maximum állásból gyorsan a minimum állásba tekeri, a gázégő nem alszik-e ki!

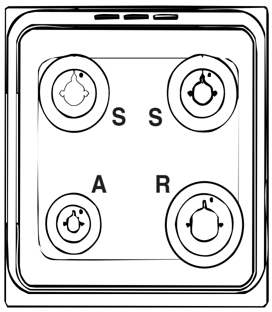
! A főzőlap gázégői nem igénylik a primer levegő beszabályozását.

MŰSZAKI ADATOK	
A sütő méretei magasság x szélesség x mélység.	34 x 39 x 38 cm
Térfogat	50 liter
A hálózati áram feszültsége és frekvenciája	lásd az adattáblán
Égőfejek	az adattáblán jelzett valamennyi gáztípusra átállítható
	2006/95/EC (12/12/2006) alacsonyfeszültségi irányelv és későbbi módosításai – Az elektromos összeférhetőségről szóló 2004/108/EC (15/12/2004)irányelv és későbbi módosításai – A gázüzemű berendezésekről szóló 1990. június 29-i 90/396/EEC irányelv és későbbi módosításai – Az 1993. július 22-i 93/68/EEC irányelv és későbbi módosításai – Az 2002/96/EC irányelv. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

A gázégők és a fúvókák jellemző adatai

				Liquid				Natural	
Égő	Átmérő (mm)	Hőtelje-sítmény, kW		By-pass 1/100	Fúvóka méret (mm) 1/100	Térfogat-áram* g/h		Fúvóka méret (mm) 1/100	Térfogat-áram* l/h
		nom	red						
Gyors(nagy) (R)	100	3,00	0,7	41	87	218	214	128	286
Közepes (közepes) (S)	75	1.90	0,4	30	70	138	136	104	181
Segéd égő (kicsi) (A)	51	1,00	0,4	30	52	73	71	76	95
Névleges csatlakozási nyomás:	Névleges (mbar) Minimális (mbar) Maximális (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	30 17 25	

* At 15°C and 1013 mbar- dry gas
** Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
*** Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m^3



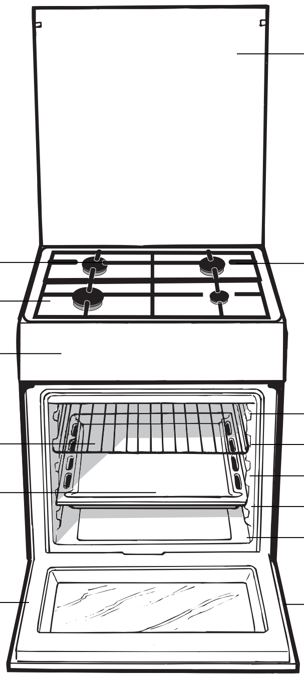
K1G11S/I

A készülék leírása

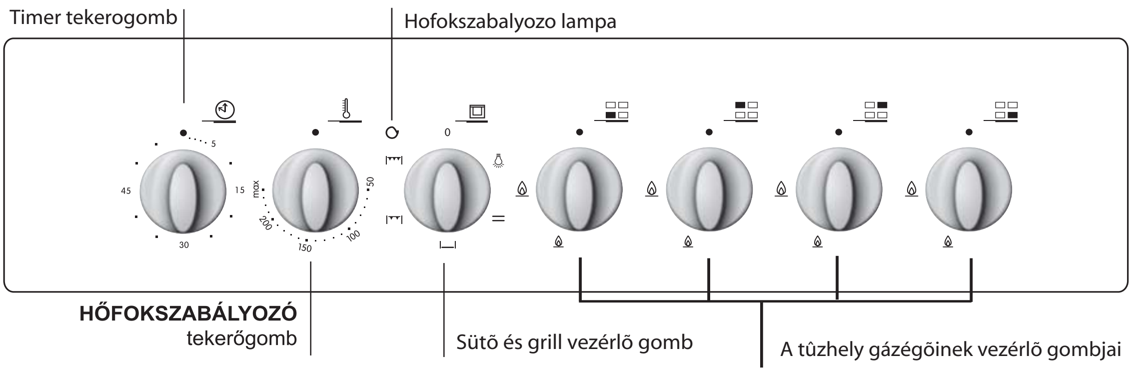
INDESIT

GB

A készülék áttekintése



Kezelőpanel





FIGYELEM! Ha felmelegedik, az üvegtető széttörhet.Mielőtt lehajtaná, kapcsolja ki az összes égőfejet, illetve az esetleges elektromos főzőlapokat.*Csak az üvegtetős modellek esetén

* Csak néhány modellnél.

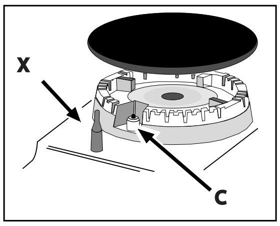
Bekapcsolás és használat

GB

A főzőlap használata

Az égőfej meggyújtása

A GÁZÉGŐ tekerőgombok esetében a gombhoz tartozó gázégőt tele kör jelzi.
A főzőlap tetszőleges gázégőjének meggyújtása:
1. közelítsen egy gyufát vagy gázgyújtót a gázégőhöz;
2. nyomja be, és ezzel egyidejűleg csavarja a GÁZÉGŐ tekerőgombját órairánnyal ellentétesen a nagy láng szimbólumra;
3. a láng kívánt erősségének beállításához csavarja a GÁZÉGŐ tekerőgombját órairánnyal ellentétesen takarékra, nagy lángra vagy egy köztes állásba!



Ha a készülék rendelkezik elektromos gyújtással* (*C*), a ☆ szimbólumot viselő gyújtás gomb nyomva tartását követően nyomja be a GÁZÉGŐ tekerőgombját ütközésig, és ezzel egyidejűleg forgassa órairánnyal ellentétesen a nagy láng szimbólumra, míg az égő ki nem gyullad! Előfordulhat, hogy a gázégő kialszik, ha a gombot elengedi. Ilyenkor ismételje meg a fenti műveletet úgy, hogy a tekerőgombot hosszabb ideig tartja benyomva!

! Abban az esetben, ha a láng véletlenül kialudna, zárja el a gázégőt, és mielőtt újra meggyújtaná, várjon 1 percet!

Amennyiben a készülék égésbiztosítóval* (X) rendelkezik, tartsa a GÁZÉGŐ tekerőgombját nagyjából 2–3 másodpercre lenyomva annak érdekében, hogy a láng égve maradjon és az égésbiztosító bekapcsoljon!

A gázégő kikapcsolásához csavarja a tekerőgombot ütközésig a • jelig!

A gázégők használatával kapcsolatos praktikus tanácsok

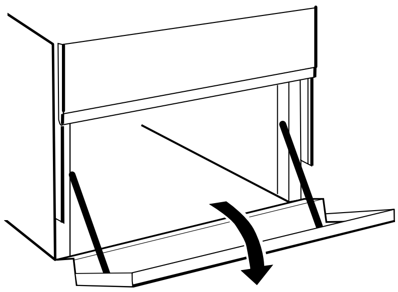
A gázégők optimális teljesítménye és az alacsony gázfogyasztás érdekében a gázégő méretéhez illő, fedővel ellátott lapos fenekű edényeket érdemes használni.

Égő	∅Az edény átmérője (cm)
Gyors égő (R)	24-26
Közepes égő (S)	16-20
Segéd égő (A)	10-14

A gázégők típusának megállapításához tekintse meg a „A gázégők és a fúvókák jellemző adatai” fejezet rajzait.

! A kis edénytartó ráccsal rendelkező modelleknél a rács kizárólag a kiegészítő gázégőhöz használható, és 12 cm-nél kisebb átmérőjű edények melegíthetők rajta.

A sütő alatt található rekesz **(típustól függően)**
A sütő alatt található rekeszt sütő edények és konyhai eszközök tárolására használhatja. Ezenkívül a sütő működése közben az ételeket is melegen tarthatja itt. A nyitáshoz forgassa a tárolórekeszt lefelé!
Figyelem: A tároló rekeszt ne használja gyúlékony anyagok tárolására!



Praktikus tanácsok az égők használatához

A legjobb teljesítmény elérése érdekében ügyeljen a következőkre:
· Megfelelő méretű edényeket használjon minden égőhöz
· (ld. a táblázatot), hogy a láng ne érjen túl az edény alján!
· A forráspont elérésekor állítsa a gombot minimum pozícióra!
· Az edényeket mindig fedővel használja!
· Mindig sima aljú edényeket használjon!

* Csak néhány modellnél.

Süteménysütés

Az termosztátgomb állása: **50**°C és **max**. között.
Az alsó fűtőelem kapcsol be.
Ez az üzemmód ételek sütésére alkalmas, különösen olyan tésztafélék elkészítésére, amelyeknek meg kell emelkedniük, mivel az alulról jövő hő segíti a kelesztési folyamatot.
Vegye figyelembe, hogy több időbe telik magasabb hőmérséklet elérése, ezért ilyen esetben a konvekciós üzemmód használatát javasoljuk.

Konvekciós üzemmód

Az termosztátgomb állása: **50**°C és **max**. között.
Ennél a beállításnál a felső és az alsó fűtőelemek kapcsolnak be. Ez a klasszikus, hagyományos, már jól kiforrt sütési mód, amely rendkívül jó hőelosztást biztosít és kis energiafogyasztással jár. A konvekciós sütés még mindig felülmúlhatatlan, ha több összetevőből álló ételek elkészítéséről van szó, pl. káposztás borda, tőkehal spanyol módra, tőkehal anconai módra stb. Kitűnő eredményeket érhet el olyan marha- és borjúhúsból készült ételek elkészítésénél is (roston sült, pörkölt, gulyás, vadhús, sonka stb.), amelyek lassú sütést igényelnek folyadék hozzáadása mellett. Kétségkívül ez a legjobb módszer tészták, gyümölcsök sütéséhez, és fedett tűzálló edényekben történő sütéshez. Konvekciós üzemmódban történő sütés során egyszerre csak egy csepegtető tálat vagy sütőtálcát használjon, különben a hőelosztás nem lesz egyenletes. A rendelkezésre álló különböző szintek segítségével a sütő felső és alsó része között kiegyenlíthető a hőmennyiség. A magasságot aszerint válassza ki, hogy az adott ételhez alulról vagy felülről van szükség több hőre.

“Felső” sütés

Az **t**ermosztátgomb állása: **50**°C és **max**. között.
A felső fűtőelem kapcsol be.
Ezzel az üzemmóddal megpirítható az étel a sütés végén.

Grillezés

Az termosztátgomb állása: **Max.**
A felső, középső fűtőelem kapcsol be.
A grillsütő rendkívül magas és közvetlen hőmérséklete lehetővé teszi, hogy a húsok és sültek felszínét úgy pirítsa meg, hogy a nedvesség ne párologjon el, és ezáltal porhanyósabbak maradjanak. A grillezés különösen ajánlott olyan ételekhez is, amelyek magas felszíni hőmérsékletet igényelnek: bifsztek, borjúhús, rostélyos, filé, hamburger stb.
A “Praktikus sütési tanácsok” című fejezetben bemutatunk néhány felhasználási példát.

A sütő működését jelző lámpa

Azt jelzi, hogy a sütő működésben van. Akkor kapcsol ki, amikor a sütő belsejében a hőmérséklet eléri a gombbal beállított hőmérsékletet. Ekkor a lámpa ki- és bekapcsolódása azt jelzi, hogy a termosztát megfelelően működik a sütő állandó hőmérsékletének biztosításához.

Időzítő gomb

Az időzítő használatához az “csengőt fel kell húzni úgy, hogy a gombot egy teljes fordulattal elforgatja az óramutató járásával megegyező irányba ; ezután forgassa visszafelé a kívánt időre úgy, hogy a percek száma megegyezzen a lapon lévő referenciajelnek.

Megjegyzés: azt tanácsoljuk, hogy a készülék első alkalommal történő használata során a termosztátot állítsa a legmagasabb fokozatra, csukja be a sütő ajtaját, és hagyja üresen a sütőt körülbelül fél óráig. Ezután nyissa ki a sütő ajtaját, és szellőztesse ki a helyiséget. Első alkalommal azért tapasztalhatók szagok, mert párolognak azok anyagok, amelyek a sütő védelmét szolgálják a tárolás során és a beszerelésig.

Figyelem! A rostély használata során csak az alsó fiókot vegye használatba. Egyéb típusú sütéshez soha ne használja az alsó fiókot, és soha semmit ne helyezzen a sütő aljára, amikor használatban van, mivel megsérülhet a zománc. A sütéshez használt eszközöket (tálak, alumínium fólia stb.) a rácsra

helyezze, amely a készülék tartozéka, és a sütő vezetősínjeibe van helyezve.

A sütő gombjai
Ezzel a két vezérlőgombbal választhatók ki a sütő különböző funkciói, és beállítható az elkészítendő ételhez szükséges hőmérséklet. A különböző sütési funkciók a két gomb működtetésével állíthatók be:

kiválasztó gomb
a termosztát gombja a sütőlapon.
A kiválasztó gombok bármely beállítása esetén – kivéve a kikapcsolást, amelynek jele a **“0”** – kigyullad a sütő lámpája; a jelölésű gombbeállítással bekapcsolható a sütő lámpája a fűtőelemek működtetése nélkül. Ha világít a sütő lámpája, akkor a sütő működésben van, és bekapcsolva marad, amíg a sütőt használják.

Sütési táblázat

álasztó-nb állása	Az étel fajtája	Súly (kg)	A sütő aljától számított magasság i szint	Elő-melegítési idő (perc)	Ter-mosztát gomb állása	Sütési idő (perc)
vasztó	Minden fagyasztott étel.					
yományo ód	Kacsa	1	3	15	200	65-75
	Borjúsült	1	3	15	200	70-75
	Sertéssült	1	3	15	200	70-80
	Keksz	-	3	15	180	15-20
	Aprósütemény	1	3	15	180	30-35
keveréses nmód	Pizza (2 szinten)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Bárány	1	2	10	180	50-60
	Csirke+burgonya	1	2-4	10	180	60-75
	Makréla	1	2	10	180	30-35
	Gyümölcsös sütemény	1	2	10	170	40-50
	Krémes sütemény (2 szinten)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Keksz (2 szinten)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Piskóta (1 szinten)	0.5	2	10	170	15-20
	Piskóta (2 szinten)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Csokis süti	1.5	3	15	200	25-30
ő sütés	Az ételek barnítása a sütés tökéletesítéséhez	-	3-4	15	220	-
	Nyelvhal és tintahal	1	4	5	Max	8-10
	Tintahal és garnéla kebab	1	4	5	Max	6-8
	Tőkehal filé	1	4	5	Max	10
	Grillezett zöldségek	1	3-4	5	Max	10-15
	Borjú sült	1	4	5	Max	15-20
	Hús szelet	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Makréla	1	4	5	Max	15-20
	Melegszendvics	4 db	4	5	Max	2-3

jegyzés: A megadott sütési idők tájékoztató jellegűek és az egyéni ízléstől függően eltérhe nnyiben a grill vagy a légkeveréses grill funkciókkal süt, a zsírfelfogó serpenyőt mindig az a ıított első magassági szintre helyezze be!

Óvintézkedések és tanácsok

INDESIT

GB

! A készülék a nemzetközi biztonsági szabványokkal összhangban lett tervezve és gyártva.
Ezen figyelmeztetéseket biztonsági megfontolásból közöljük, kérjük olvassa el őket figyelmesen!

Általános biztonság

- A készüléket otthoni, háztartási használtra szánták.
- A sütő nem helyezhető üzembe nyitott térben, még akkor sem, ha a terület védett helyen van, mivel rendkívül veszélyes a készüléket esőnek, viharnak kitenni!
- Ne érjen a készülékhez mezítláb, illetve vizes vagy nedves kézzel vagy lábbal!
- **A készüléket kizárólag felnőttek használhatják ételek sütésére a kézikönyvben található útmutatásoknak megfelelően. Minden más használatra (például: helyiségek fűtésére) alkalmatlan és ezért veszélyes. A gyártó nem vonható felelősségre olyan károkért, amelyek szakszerűtlen, hibás, vagy nem rendeltetésszerű használatból adódnak**
- A kézikönyv 1. (izolált) vagy 2. osztályú – 1. alosztályú (két szekrény közé beépített) készülékre vonatkozik.
- A készülék használata közben a felmelegedő részek és a sütő ajtajának néhány része felforrósodik. Ügyeljen rá, hogy ezekhez ne érjen, és a gyermekeket tartsa tőlük távol!
- Kerülje el, hogy más elektromos háztartási készülékek vezetéke hozzáérjen a sütő meleg részeihez!
- Ne takarja el a szellőzésre és a hő elosztására szolgáló nyílásokat!
- Az edények behelyezéséhez vagy kivételéhez mindig használjon sütőkesztyűt!
- A készülék működése közben ne használjon a közelben gyúlékony folyadékokat (alkohol, benzin, stb.)!
- Ne tegyen gyúlékony anyagot az alsó tárolótérbe, illetve a sütőbe: meggyulladhat, ha a készülék véletlenül működni kezd!
- A fiók (amennyiben van ilyen) belső felületei felmelegedhetnek.
- Ha a készüléket nem használja, mindig ellenőrizze, hogy a gombok a • állásban legyenek!
- A csatlakozót az elektromos hálózatból ne a kábelnél, hanem a csatlakozódugónál fogva húzza ki!
- A készülék tisztítását vagy karbantartását azután kezdje el, hogy kihúzta a csatlakozódugót az elektromos hálózatból!
- Meghibásodás esetén semmilyen körülmények között ne próbálja megjavítani a belső szerkezeteket! Forduljon a szervizhez!
- Ne tegyen nehéz tárgyakat a nyitott sütőajtóra!
- A készüléket testileg, érzékszervileg vagy szellemileg korlátozott, nem hozzáértő, illetve a terméket nem ismerő személyek – a gyerekeket is ideértve – csak a biztonságukért felelős személyek felügyelete mellett, illetve a készülék használatával kapcsolatos alapvető utasítások ismeretében használhatják.
- Ne engedje a gyerekeket játszani a készülékkel.

Hulladékkezelés

- A csomagolóanyag megsemmisítése: tartsa be a helyi előírásokat, így a csomagolóanyag újra felhasználásra kerülhet!
- Az Európai Parlament és Tanács, elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) szóló 2002/96/EK irányelve előírja, hogy ezen hulladékok nem kezelhetők háztartási hulladékként. A forgalomból kivont berendezéseket – az azokat alkotó anyagok hatékonyabb visszanyerése, illetve újrahasznosítása, valamint az emberi egészség és a környezet védelme érdekében – szelektíven kell gyűjteni. Az összes terméken megtalálható áthúzott szemetes szimbólum a szelektív gyűjtési kötelezettségre emlékeztet.
  A tulajdonosok, háztartási készülékük forgalomból történő helyes kivonásával kapcsolatban, további információért a megfelelő közszolgálathoz, illetve a forgalmazóhoz is fordulhatnak.

Takarékosság és környezetvédelem

- Ha a sütőt késő esti vagy a kora reggeli órákban működteti, hozzájárul az elektromos művek terheltségének csökkentéséhez.
- Javasoljuk, hogy GRILLEZÉSKOR mindig csukja be a sütő ajtaját: így kitűnő eredményt kap, ugyanakkor jelentős energiát takarít meg (kb. 10%).
- A tömítéseket tartsa tisztán és őrizze meg hatékonyságukat oly módon, hogy jól illeszkedjenek az ajtóhoz és ne engedjék kijutni a hőt!

Karbantartás és ápolás

Áramtalanítás

Minden művelet előtt áramtalanítsa a készüléket!

A készülék tisztítása

! A készülék tisztításához soha ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítót!

- A külső zománc vagy inox alkatrészek és a gumitömítések tisztíthatók langyos vízzel átitatott szivaccsal és semleges szappannal. Ha a foltokat nehéz eltávolítani, használjon speciális tisztítószereket! Tisztítás után bő vízzel öblítse le, és szárítsa meg őket! Ne használjon súrolóport vagy maró anyagot!

- A könnyebb tisztíthatóság érdekében a főzőlap rácsai, égőfedelei, lángelosztó rózsái és gázégői levehetők; mossa el őket meleg, nem súroló hatású mosószeres vízben, ügyelve arra, hogy minden lerakódást eltávolítson, majd várja meg, hogy tökéletesen megszáradjanak!

- Rendszeresen tisztítsa meg az égésbiztosítók* végét!

- A sütő belsejét lehetőleg minden használat után, még langyos állapotban tisztítsa meg! Használjon meleg vizet és mosogatószert, öblítse le, és puha ruhával törölje szárazra! Kerülje a súrolószerek használatát!

- Az ajtóüveget szivaccsal és nem súrolóhatású mosószerrel tisztítsa le, majd puha ruhával törölje szárazra; ne használjon durva, dörzsanyagot vagy éles, fém kaparókést, mely megkarcolhatja a felületét, vagy akár az üvegfelület széttörését is eredményezheti!

- A tartozékok a normál edényekhez hasonlóan, akár mosogatógépben is elmoshatók.

- Ne hajtsa le a főzőlap tetejét, ha még ég valamelyik gázégő, vagy még meleg!

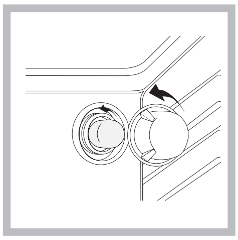
A sütő tömítéseinek ellenőrzése

Rendszeresen ellenőrizze a sütőajtó körüli tömítések állapotát! Ha sérülést vesz észre, forduljon a legközelebbi hivatalos szakszervizhez! Javasoljuk, hogy ne használja a sütőt, amíg a javítást nem végzik el!

A sütőt megvilágító lámpa kicserélése

1. A sütő áramtalanítása után húzza le a lámpafoglalat üvegfedelét (*lásd ábra*)!
2. Csavarja ki a lámpát és cserélje ki egy ugyanolyanra: feszültség: 230 V, teljesítmény: 25 W, típus: E14.
3. Tegye vissza a fedelet, és helyezze ismét áram alá a sütőt!

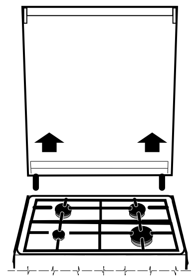
Gázcsapok karbantartása



A gázcsapoknál előfordulhat, hogy idővel beragadnak, vagy elforgatásuk nehézkessé válik. Ilyenkor a gázcsapot újra kell cserélni.

! Ezt a mûveletet csak a gyártó által felhatalmazott szakember végezheti.

A fedő eltávolítása
A tisztítás megkönnyítése érdekében fedő levehető. A fedő levételéhez először nyissa ki teljesen majd húzza felfelé (ld. az ábrát)!



Szerviz

! Sohase hívjon engedéllyel nem rendelkező szakembert!

Adja meg az alábbiakat:

- az anomália típusát;
- a készülék modelljét (Mod.)
- a készülék sorozatszámát (S/N)

Az utóbbi információk a készüléken elhelyezett adattáblán találhatók.

* Csak néhány modellnél.

04/2010 - 195046755.02
XEROX FABRIANO